51e Année. — N° 41. 14 Octobre 1934

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz. — Chronique. — Pour l'arrachage ; — Les vendanges..... 369
G. Vidal. — La solution définitive de la crise viticole par l'arrachage..... 374
Gerdolle. — Marché du raisin en Rhénanie..... 379
R. Rouayroux. — La faillite des bouillies cupriques..... 381
J. Baudin. — Fêtes du raisin et propagande viticole en Italie..... 384
Ed. Zacharewicz. — Chauffage des couches pour chassis à l'électricité..... 385
Partie officielle. — Instructions pour l'application du décret du 18 juillet en Algérie..... 386
Informations et communications de Sociétés agricoles. — La défense viticole..... 386
Bibliographie. — La production et le commerce des raisins de table, par Roger Chaminade..... 389
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Pour l'arrachage

Cette idée de faire disparaître par arrachage les vignes en excédent, qui avait paru tout d'abord inapplicable ou sans portée utile, retient maintenant l'attention de tous, particuliers et groupements.

La Société départementale de l'Hérault, dans sa réunion du mardi 2 octobre, l'a envisagée et acceptée à son tour.

« Il ne saurait être question, dit le procès-verbal de la réunion, d'arracher tant que la loi autorise de nouvelles plantations. Il est inadmissible que les uns arrachent d'un côté, pendant que d'autres planteront de l'autre.

L'arrachage avec ou sans prime comporte l'arrêt absolue des plantations. Les viticulteurs l'acceptent. »

Cela va sans dire que l'arrachage implique l'arrêt complet des plantations ; il y aurait lieu tout de même de concevoir une exception en faveur de la production familiale, ce qui ne changerait à peu près rien à la situation actuelle. Il va sans dire aussi que le remplacement des manquants reste autorisé, de même que la substitution d'une jeune vigne à une vieille vigne, sans que l'étendue du domaine viticole en soit accrue.

Les surfaces arrachées peuvent-elles être déplacées ? On n'y voit aucun inconvénient, à la condition que quelle que soit la partie du vignoble où elles seront transférées, la surface qu'elles occupent, ou

plus exactement leur production reste constante. On voit ce que je veux dire : par exemple, un hectare bloqué à 150 hectolitres qui serait transféré sur un hectare ne produisant que 50 hectolitres... Cela n'est évidemment pas possible.

La Commission interministérielle doit également examiner cette question de l'arrachage.

La C. G. V. de Narbonne lui consacrera prochainement une étude portant sur un projet que lui a soumis un de ses syndicats, celui de Béziers-Saint-Pons.

Et d'autres groupements importants en seront prochainement saisis.

Les particuliers s'y intéressent aussi. Voici l'intéressante lettre sur ce sujet que nous avons reçue d'Algérie :

Dans le *Progrès* du 30 septembre écoulé, vous traitez la question des arrachages de vignes, et vous avez raison, mais il faut aller vite.

Ces arrachages devraient être effectués avant fin avril prochain.

Arracher une partie d'un vignoble, c'est *revaloriser le reste*.

Telle est la formule qu'il faut lancer.

Les arrachages volontaires permettront à de nombreux viticulteurs hypothéqués de se libérer au moins en partie, immédiatement.

Donc diminution des charges d'intérêt.

Nouveau gain, venant s'ajouter au gain sur une récolte réduite dès 1935.

Un autre avantage est celui qui consiste à pouvoir emprunter plus facilement sur des vignobles révalorisés.

Un viticulteur qui a 20 hectares de vigne en production, ne peut plus emprunter à l'heure actuelle.

S'il arrache volontairement 5 hectares, il peut encaisser mettons 100.000 francs et les 15 hectares restant étant *revalorisés*, il trouvera plus facilement des facilités de trésorerie. Dès la récolte 1935, toutes les trésoreries seraient allégées en raison des prix qui, forcément, seraient obtenus pour les vins de cette récolte.

Il faut donc poursuivre votre proposition. Mais vous n'aurez aucun succès si vous fixez à dix mille francs la valeur d'un hectare de vigne. Il y a des vignes qui ne valent pas une crotte de lapin, vous le savez comme moi. Ce ne sont pas ces vignes qu'il faut payer. Ce sont précisément les vignobles à grand rendement des plaines.

Au point de vue pratique, il faudrait entreprendre sans retard, une enquête par le truchement des Directions agricoles départementales.

Chaque propriétaire de vignobles devrait répondre aux questions suivantes :

1° Etes-vous disposé à arracher volontairement une partie de votre vignoble ;

2° Indiquez la surface et la situation que vous vous engagez d'arracher avant fin mars 1935 ;

A quelle valeur estimez-vous l'hectare de vigne arraché.

Le classement serait très facile et le dépouillement assuré un mois après.

En trois mois, l'estimation des vignobles à arracher, avec plan cadastral à l'appui, pourrait être faite.

Après les arrachages *volontaires*, il conviendrait naturellement de frapper

durement les resquilleurs, et de les obliger à un arrachage proportionné aux surfaces cultivées par eux, et plus sévère que la moyenne des arrachages volontaires, en fixant l'extrême limite de fin avril 1935.

Pour mener à bien cette opération une taxe de dix francs par Hl. produit serait suffisante. Cette taxe peut donner 700 millions par an. En mettant l'hectare de vigne arraché volontairement à 20.000 francs le capital serait amorti en six ou sept an.

Le prix de 20.000 francs l'hectare est raisonnable et..... *encourageant*.

Encouragez les arrachages et le marché est assaini avant la récolte 1935.

P. Cazelle, Letourneux (Alger).

D'autres suivront certainement. L'idée est lancée, elle fera son chemin.

Seule, sa réalisation peut nous sortir de la mauvaise situation actuelle. Le blocage, le superblocage n'ont jusqu'ici servi à peu près à rien. Les vins bloqués, on sait ce qu'ils sont devenus. En dehors de ceux qui sont allés à l'étranger et qui y seraient tout de même allés sans blocage, ils ont été pour la plupart débloqués par une distillation qui n'a pas été faite ; ils sont restés, en toute liberté, dans les chais des producteurs, — ayant été substitués sur le papier a de bons vins distillés, mais qui l'auraient été tout de même. N'y a-t-il pas eu de vins distillés en Charente et ailleurs, qui sont venus débloquer des vins du Midi ? etc., etc. Quelle confiance un blocage qui présente de telles fissures peut-il offrir aux producteurs et aussi aux commerçants ? Le vin bloqué, et on le sait bien, le vin bloqué pèsera sur le marché comme s'il n'était pas bloqué.

Du reste à 72 millions d'hectolitres, que peut faire tout blocage ? Il laisse disponible plus de vin qu'il n'en faut pour la consommation. Quelle hausse de prix peut-on en attendre ? Je l'ai déjà dit, il assure un prix de vente de 70 fr. l'hectolitre. Ce n'est suffisant que pour les vignes de plaine à grand rendement, mais pas pour les vignes de demi coteau ou de coteau. Et alors ce sera la disparition des régions où on ne peut pas faire autre chose que la vigue. On en voit toutes les conséquences.

Il faudrait fixer le seuil du blocage à 65 millions, je l'ai déjà dit, mais sans fissures, et l'on sait bien qu'il y en aura toujours. — L'excédent sera distillé. L'Etat le paiera, peut-être et encore une partie seulement, jusqu'à 120 fr. l'hecto à 100 degrés. Or, il faut en moyenne 12 hect. de vin pour produire un hectolitre d'alcool. Le vin est ainsi payé 10 fr. Il coûte a produire de 80 à 100 fr., suivant la récolte. Et ainsi l'Etat paie 120 fr. ce qui coûte à produire 960 à 1.200 fr. N'est-il pas préférable de supprimer définitivement cette production qui met en perte continue ? C'est ce que l'arrachage réalise.

Il faut évidemment compter avec quelques difficultés. Je n'en vois pas dans la fixation du prix, 10.000 fr. pour tout hectare produisant 50 hect., ou plus généralement toute production de 50 hect. à faire disparaître définitivement, on ne peut craindre, dans le temps présent, qu'une surabondance d'offres, et l'embarras du choix. Cependant, il y aura toujours des récalcitrants ; ils sont obligatoires dans une question de ce genre. Une Commission communale, je n'ai pas à en fixer la composition, décidera des prix à payer pour les surfaces à arracher.

La difficulté pour le recouvrement des taxes à l'hectolitre produit paraissent plus grandes. Elles sont nulles ; l'Administration n'aura qu'a les ajouter au droit de circulation, — qui du même coup pourrait être réduit. — Le producteur n'aurait rien à débourser — il ne peut rien désirer de mieux car, si ne pas encaisser se supporte, décaisser, c'est beaucoup plus dur. — C'est l'intermédiaire et le consommateur qui en assureraient la charge, et quelle charge ! cinq centimes ou dix centimes environ par litre. Cela ne compte pas.

Mais on ne peut recouvrer de la même manière la taxe à l'hectolitre sur la consommation familiale, qui n'est pas soumise aux droits de circulation. Au fond, sauf pour les tout petits producteurs que nous avons écartés précédemment, tous ceux qui mettent du vin à la vente consomment aussi leurs propres vins. Il suffirait donc d'augmenter la taxe à l'hectolitre d'une fraction égale au rapport de la consommation non taxée à la consommation taxée, soit approximativement de 18/50 ou 1/3. La taxe de 5 fr. deviendrait 6 fr. 66 et celle de 10 fr., 10 fr. 33.

Il y a sans doute d'autres solutions. C'est à voir.

*
* *

La situation actuelle est évidemment la conséquence de l'indolence et d'un manque de vigilance dans le passé. Si, il y a vingt ans, certaines propositions de limitation des nouvelles plantations aux seuls terrains ayant porté la vigne avant le phylloxéra avaient été acceptées — les situations acquises étant, bien entendu, respectées — on n'en serait pas où nous en sommes. Les plaines ne seraient pas couvertes de Noah, de ce Noah, dont la note que nous publions plus loin (Les vendanges en Saône-et-Loire) fait ressortir tout le danger, et devant lequel l'Aramon lui-même doit s'incliner ; ni les roseaux des marais remplacés par d'abondants Vinifera et autres.

Et l'Algérie n'aurait pas à souffrir de sa propre concurrence.

Mais le passé doit rester le passé. Il ne sert à rien de regarder en arrière. Nous sommes dans une situation mauvaise qu'il s'agit de rendre bonne. Du présent doit sortir un avenir meilleur. La réduction du vignoble aux proportions indiquées précédemment par arrachage

nous donne la solution désirée. Et alors plus rien de ces lois, décrets, arrêtés, circulaires qui naissent un jour pour disparaître le lendemain, troublant le marché, et où on finit par ne plus rien comprendre ; plus de contingentement impossible à obtenir, et tout le monde le sait bien ; finies aussi les zizanies entre France-Algérie, si regrettables à tous égards ; plus même de ce degré minimum qu'on ignore de plus en plus, au point qu'on peut le considérer souvent comme inexistant ;

Mais le retour à une production normale, oscillant autour de 65 millions d'hectolitres, qui, plus forte, fait baisser les prix et habitue le consommateur à boire davantage et qui, plus faible, l'habitue aussi à payer plus cher, et qui, en tous cas, laisse à tout le monde l'espoir d'obtenir parfois simultanément, de fortes récoltes et de hauts prix : la fortune.

Sans cette espérance, la culture de la vigne, avec ses dangers, sur les terrains accidentés qu'elle occupe ne rapportera pas plus qu'un fourrage ou des poids chiches, c'est-à-dire zéro ou moins.

*
* *

On verra plus loin l'exposé d'un autre projet d'un haut intérêt, qui montre aussi la nécessité de procéder à l'arrachage des vignes en excédent.

Dans le Midi de la France, l'affaire est donc lancée.

Mais il y a les autres régions. La question les intéresse au moins autant que le Midi. Nous leur demandons de prendre part au mouvement. Que les Sociétés, Syndicats et Coopératives en délibèrent.

Les vendanges

Comme on sait la récolte a été partout très abondante, sauf dans quelques régions de l'Hérault, du Gard, du Var, etc. Nous saurons bientôt de combien elle dépasse celle de l'an dernier. En attendant, voici quelques précisions sur

Les vendanges en Saône-et-Loire

On nous écrit :

Favorisée par un beau temps, les vendanges touchent à leur fin dans le Chalonnais où la qualité du vin sera excellente pour tous les cépages et la quantité également très grande : la teneur alcoolique des vins ne sera pas exagérée, mais elle reste très normale.

Dans la côte de Givry et de Mercurey, la récolte des vins de pinot est également exellente, tant en qualité qu'en quantité. Les aligotés ont fourni aussi une bonne récolte, de même que les chardonnets ou pinots blancs.

Les cours ne sont pas encore établis. Les vins rouges de gamay seront de très bons vins de table.

Dans la vallée de la Dheune, les gamay et teinturiers ont produit jusqu'à une pièce et demie à l'ouvrée de 4 ares 28 de même que les gaillards n° 2.

Les oberlins dont les raisins avaient le double de leur grosseur habituelle, ont produit jusqu'à deux pièces de 228 litres à l'ouvrée. Ce vin coloré s'est vendu tout d'abord 228 fr. la pièce, soit 1 fr. par litre, pris sous le pressoir. A présent, on paie de 200 à 210 fr., bien que quelques beaux lots aient été achetés 230.

Pour les bacos, les cours sont à peu près les mêmes.

Quant aux noahs, ils ont produit deux à trois pièces à l'ouvrée et des ventes importantes de ce vin blanc pris sous le pressoir ont été conclues à raison de 75 fr. la pièce de 228 litres, notamment à Demigny.

Dans la région de Saint-Loup-de-la-Salle, le prix payé pour le vin de noah a été généralement de 70 fr.

Un grand nombre de wagons-réservoirs ont déjà été expédiés dans ces deux gares.

La qualité des vins du pays jointe à leur abondance, permet d'espérer que le commerce s'approvisionnera sur place. Les vins rouges de 1934 seront en effet peu acides, bien fruités et colorés et pourront dans bien des cas être utilisés sans coupage.

Les vins blancs n'auront pas non plus d'excès d'acidité et ils vaudront au moins les 1929.

Il y a 23 ouvrées à l'hectare et la pièce est de 228 litres. C'est donc une production à l'hectare, pour les Gamays et grands teinturiers et Gaillards de 80 hectolitres. Pour les Oberlins, dont les raisins ont doublé — quand un grain double à l'œil ou, si l'on préfère, quand son diamètre passe de 1 à 2, son volume passe de 1 à 8, — soit 104 hectolitres (produit brut, 10.000 francs par hectare) ; pour le Noah, de 180 hectolitres à l'hectareà 35 francs l'hectolitre, 6300 francs, et presque sans frais, mais en bonne terre.

L. Ravaz.

LA SOLUTION DÉFINITIVE DE LA CRISE VITICOLE PAR L'ARRACHAGE

Monsieur le Professeur Ravaz,
Directeur du *Progrès agricole*, à Montpellier.

Cher Monsieur,

Dans les numéros du 30 septembre et 7 octobre du *Progrès agricole*, vous proposez l'arrachage des vignes comme moyen de remédier à la crise viticole, ou de la supprimer.

Tout à fait convaincu moi-même que cet arrachage est le moyen nécessaire et suffisant, je n'ai cessé depuis deux mois d'en exposer les

avantages à tous ceux, que j'ai pu entretenir de la crise qui nous étreint ; malheureusement les viticulteurs en cette période de vendanges étaient trop dispersés pour que j'aie pu suffisamment faire connaître mon projet ; je vous en ai entretenu ; et comme ma proposition ne diffère en somme de la vôtre que par les modalités, le principe restant le même, vous m'avez demandé d'exposer mon projet aux lecteurs du *Progrès* ; je le fais avec plaisir.

Je ne referai pas ici le procès détaillé de la loi du 8 juillet 1933. Je crois que le plus grand nombre, sinon la presque totalité des viticulteurs, sont d'accord pour repousser les injustices qu'elle consacre et pour reconnaître qu'elle ne peut, malgré ces injustices et surtout à cause d'elles, résoudre la crise. Les exemptions à la base rendent impossible ou insuffisante l'action du blocage et de la distillation applicables à un nombre trop restreint de producteurs, nombre qu'une fraude considérable dans les déclarations de récolte vient encore diminuer.

Le blocage du tiers ou de la moitié de la récolte chez ceux qui y sont astreints, ne permettra pas de résorber cette année-ci tout l'excédent de la production ; ce blocage détruira ainsi la grande et la moyenne propriété, car aucune ne peut durer en ne disposant que des 2/3 ou moitié de la récolte ; leur ruine imminente, le manque de ressources, qui en résulte, ne permettent pas à leurs détenteurs de résister à l'avilissement des cours ; et ainsi les petits propriétaires, les artisans viticoles, ne tirent aucun avantage des sacrifices excessifs imposés à la moyenne et à la grande propriété.

La situation actuelle le démontre trop clairement ; elle montre aussi la faiblesse d'un système qui n'agit qu'avec un retard funeste. Le blocage, prononcé 3 mois après la récolte, laisse pendant ces trois mois — les plus importants pour l'établissement des cours et la nécessité de vendre, qui atteint le plus grand nombre — une incertitude complète sur ce qu'il sera et l'effet qu'on peut en escompter ; de sorte qu'en fait, jusqu'à la fin décembre, la récolte entière pèse de tout son poids sur le marché. On ne peut pas faire luire aux viticulteurs, en compensation des inconvénients du blocage, un déblocage possible, qui leur rendrait la disposition des quantités bloquées ; fatalement ces quantités seront distillées, car, en l'état actuel du vignoble, on ne peut que prévoir des blocages successifs, qui ne sauraient s'accumuler, ni se conserver et qu'il faudra bien résorber, même sans obligation. Au surplus le déblocage aurait pour effet de freiner les prix, alors que leur élévation pourrait compenser une mauvaise récolte ; ainsi, sans effet suffisant sur les prix des récoltes abondantes, le blocage, par l'incidence possible du déblocage, réduira le prix des récoltes déficitaires.

Il faut donc que d'une manière ou d'une autre les quantités bloquées disparaissent et le plus tôt est le mieux. C'est pourquoi en ce moment-ci on prône tant l'obligation de distiller. Distiller chaque année tout ce que la récolte a d'excédent par rapport aux besoins, à condition que tous ceux qui vendent du vin y soient astreints (et non plus seulement les producteurs de 400 hectos), ce serait très bien, surtout si on en était certain dès la récolte.

Mais qui ne comprend qu'il est ridicule et anti-économique de produire pour détruire, et qu'il serait infiniment préférable de supprimer es excédents en ne les produisant pas ; et du même coup de nous débarrasser de l'arsenal odieux et compliqué des lois viticoles, de leurs injustices, des divisions qu'elles engendrent et de la fraude quê suscite leur application.

Jusqu'au jour où les plantations inconsidérées ont amené la surproduction, la viticulture prospérait et ne demandait à l'Etat que de la garantir contre la fraude et la concurrence étrangère. Il faut revenir à cette situation, puisque tous les remèdes à la surproduction ne font qu'accélérer la ruine des viticulteurs et qu'on ne saurait indéfiniment prolonger une méthode qui, tout en les ruinant, les laisse à grands frais produire des excédents, qu'elle les oblige ensuite à supprimer.

C'est ainsi que l'arrachage des vignes en trop m'a paru le seul remède possible à la situation actuelle ; ce serait le plus simple et le plus certain ; je ne dis pas le plus juste ; car la justice voudrait que l'Algérie, dont les plantations récentes inconsidérées ont créé la situation actuelle, supporte par un aménagement spécial du marché des vins la conséquence de ses actes ; mais cet aménagement, qui doit être poursuivi, ne me paraît être actuellement qu'un lointain mirage. La production algérienne est un fait, que nous ne pouvons supprimer de suite et la crise nécessite une solution immédiate ; aussi mon projet prend-il les choses telles qu'elles sont, non comme elles devraient être.

Je ne comprends l'arrachage d'une partie du vignoble qu'à deux conditions :

Interdiction absolue de nouvelles plantations ; arrachage imposé à tous les viticulteurs proportionnellement à l'étendue de leurs vignobles.

Je crois inutile de m'étendre sur la nécessité de ces conditions ; on ne saurait comprendre que l'on oblige les uns à arracher, pendant que de nouveaux venus planteraient pour bénéficier des sacrifices d'autrui ; ni que les uns arrachent à proportion plus que les autres, la mesure devant profiter également à tous.

Quelle quantité faudrait-il arracher ? Ici les avis peuvent différer. Voici le mien :

Il me semble qu'il ne faut pas de demi-mesures et qu'il faut revenir de suite à la situation normale.

Nous devons escompter dorénavant, en l'état actuel du vignoble, une récolte *moyenne* annelle de 75 à 80 millions d'hectolitres environ; c'est 5 à 10 millions de trop, en moyenne 7,5, ou un dixième d'excédent environ.

Il faudrait donc pour réduire la récolte de 1/10e réduire de 10 o/o la surface du vignoble ; mais comme chacun n'arrachera sûrement que ses vignes les moins productives, j'estime qu'il faudrait fixer à 12 o/o la surface à arracher dans chaque exploitation.

Cette obligation doit atteindre tous les viticulteurs, ceux d'Algérie, comme ceux de France ; cependant, comme il est juste que les auteurs responsables de la crise et de l'obligation d'arracher, qui en découle, soient plus frappés que leur victimes, je propose que la proportion à arracher soit chez chacun portée à 15 o/o pour la surface qu'il cultive en excédent sur celle de 1928.

Vous proposez que les propriétaires reçoivent une indemnité. Ici nous différons d'avis. Une indemnité serait nécessaire si on sollicitait des arrachages volontaires ; mais, avec obligation égale pour tous, elle me paraît inutile, et je craindrais qu'elle n'entrave la réforme par les difficultés qu'elle entraînerait, tant pour en trouver les éléments (plusieurs milliards), que pour en calculer les quotités. Du reste le sytème que vous indiquez, taxe de 5 fr. sur le vin vendu, revient à faire payer l'arrachage par les viticulteurs ; autant vaut ne rien leur donner que de leur retenir d'une main ce qu'on leur verserait de l'autre.

L'arrachage, très peu onéreux par lui-même, amènera une élévation certaine des prix, qui constituera la meilleure indemnité.

Je ne peux savoir quel accueil recevra mon projet auprès de la plupart des viticulteurs. Pourtant tous ceux à qui j'en ai parlé, en approuvent le principe et je n'ai enregistré que des observations sur le pourcentage ou sur les modalités.

Que peut importer, en effet, à un vigneron qui cultive par exemple 12,5 hectares de vignes, de n'en conserver que 11 ? ne trouvera-t-il pas dans son vignoble 1 hectare et demi, qui produise moins que la moyenne de l'ensemble ? et ne préférera-t-il pas récolter à moindre frais et avec bénéfice sur 11 hectares, plutôt qu'avec perte sur 12,5 ? Cet hectare et demi arraché peut d'ailleurs, si peu que ce soit, donner du fourrage ou des céréales à utiliser par l'exploitation. Cette légère extension de la partie à cultiver autrement qu'en vignes

sera surtout gênante pour le Midi, où les autres cultures sont difficiles et peu productives ; il semble qu'elle doive passer inaperçue dans les domaines à cultures mixtes des autres régions.

Je ne crois pas utile de formuler ici toutes les modalités d'exécution de mon projet.

Je le résume en demandant :

1° que chaque viticulteur soit tenu avant le 1er avril prochain de donner la liste détaillée de la surface et de l'emplacement des vignes, qu'il aura arrachées depuis la vendange dernière, à concurrence de 12 o/o de la surface de son vignoble, telle qu'elle doit ressortir de la déclaration de récolte (15 o/o pour l'excédent sur 1928) ;

2° que toute plantation nouvelle soit interdite ;

3° que l'ensemble de la loi du 8 juillet 1933 soit abrogé. On pourrait toutefois en retenir peut-être, pour moraliser le marché, le degré minimum et son corollaire l'emploi des moûts concentrés ; peut-être aussi l'obligation de distiller un pourcentage de la récolte correspondant aux lies, qui ne pourraient ainsi être incorporées au vin de consommation.

La sanction de toute inexactitude dans la déclaration d'arrachage, à quelque époque qu'elle soit constatée, pourrait être l'arrachage immédiat d'une surface double de celle qui aurait été indûment maintenue en vigne. Entre autres moyens de contrôle des déclarations on pourrait organiser des commissions intercommunales, composées de propriétaires pris dans les communes intéressées, qui sous la direction des Contributions Indirectes vérifieraient la sincérité des déclarations.

Les autres questions, telles que l'application de la mesure aux plus petits propriétaires, l'exonération ou le remplacement pour les vignobles de vins de cru, la possibilité de transfert des surfaces à arracher soit entre plusieurs domaines d'un même propriétaire, soit entre propriétaires différents, mais sous condition de productivité au moins égale, la réduction des importations étrangères correspondant à celle qui résulte actuellement du blocage, les indemnités éventuelles aux producteurs de pieds-mères ou aux pépiniéristes, l'entretien et le renouvellement du vignoble réduit, etc., etc., feraient l'objet d'examen et de propositions ultérieures. L'essentiel serait que le principe de l'arrachage nécessaire et immédiat soit retenu pour ramener en moyenne les récoltes à ce qu'elles étaient avant l'extension excessive du vignoble.

Tel est en résumé, cher Monsieur, le projet dont je vous ai parlé ; je m'excuse de l'avoir peut-être trop longuement, quoique incomplètement exposé, et vous prie de croire à l'assurance de mes sentiments les meilleurs,

G. Vidal,

Vice-Président de la Société Centrale d'Agriculture de l'Hérault.

MARCHÉ DU RAISIN EN RHÉNANIE

Depuis le début de la campagne, Cologne a reçu 883 wagons de raisins des provenances ci-après :

	Espagne	Italie	France	Hollande-Hongrie-Bulgarie	Total
Août.....	134	246	4	2	386
1-16 Septembre ..	229	68	6	23	326
18 — ..	17	1	1	1	23
19 — ..	18	2	»	3	23
20 — ..	26	»	1	4	31
21 — ..	21	1	»	2	24
22 — ..	10	1	»	2	13
24 — ..	33	»	1	9	43
25 — ..	17	»	»	»	17
	505	319	13	46	883

En ce qui concerne le raisin espagnol, les cours ont été régulièrement stables et oscillé entre 36 et 44 marks le quintal ; pour le raisin italien, entre 34 et 36 marks, après 40 marks au début ; pour le raisin français (Aramon) entre 32 et 34 marks. Pour les autres provenances, ils ont été légèrement inférieurs. De ce côté, la menace d'une sérieuse concurrence ne semble pas exister, du moins sur le marché rhénan.

Le produit espagnol a obtenu la pleine faveur de l'acheteur, dès son apparition en quantités appréciables ; le produit italien a été entièrement délaissé, comme il ressort de la statistique ci-dessus.

Le raisin espagnol est aussi parfait que peut le souhaiter un œil allemand. De nombreux lots, en provenance de Guarena ou portant la marque "Lorelei" étaient tout à fait impeccables tant comme aspect que comme présentation. La note a été presque constante pour l'ensemble des arrivages. Tout au plus, certaines grappes pouvaient-elles mériter le reproche de se présenter en grains trop serrés ; mais ce léger défaut ne s'est pas opposé à un écoulement normal.

Cependant, cette année, le produit espagnol a été en général moins beau qu'au cours de la précédente et surtout a été moins résistant. Au demeurant, les créateurs du mouvement auront toutes raisons de se féliciter cette fois encore d'une brillante réussite Le raisin italien, qui a si brutalement chassé le nôtre, se trouve détrôné à son tour. Lorsqu'à la production de la région de Villanueva s'ajoutera celle de la région d'Almeria, encore en voie d'organisation, il n'y aura plus place sur le marché rhénan, en août et septembre, que pour le produit espagnol.

Des quantités importantes de marchandises périssables ont été ainsi acheminées dans de bonnes conditions de régions assez lointaines jusqu'en Rhénanie. L'opération fait sans doute honneur aux organisateurs, mais il ne semble pas qu'elles aient laissé quelque profit aux expéditeurs. Malgré

des avantages substanciels généreusement consentis par les Chemins de fer français, les frais demeurent encore trop lourds. Le réseau espagnol n'accepte le transport du raisin qu'en grande vitesse, dont les tarifs ont été augmentés cette année de 15 o/o en telle sorte que d'aucuns estiment la perte subie à 1.000 pesetas environ par wagon. Cette évaluation semble trop pessimiste, mais le fond de la déclaration demeure exact.

Au surplus, les Espagnols, ou mieux les transitaires français ont rencontré une autre difficulté qui, si elle n'a pas encore ralenti le trafic, paraît susceptible de l'influencer et même de l'arrêter à bref délai. L'obligation onéreuse de faire circuler la marchandise sur le réseau espagnol en grande vitesse et la possibilité fort bienveillante de la placer, sur la voie ferrée française, sous l'avantageux régime de transit de la petite vitesse, entraînent un changement de feuille d'expédition. Dès lors, pour les autorités allemandes, l'envoi, en ce qui concerne les frais de transport, est censé provenir du territoire français. La Reichsbank se refuse par suite à autoriser le transfert des sommes représentant les frais ferroviaires espagnols, qui sont avancés par les transitaires et qui comme les autres, sont prélevés sur le produit de la vente. Les transitaires ont fait des démarches nombreuses pour obtenir ce transfert, mais, en dépit des assurances qui leur avaient été données par l'Office Franco-Allemand, des paiements commerciaux semblent avoir définitivement échoué. Confiants dans un arrangement, ils avaient poursuivis les opérations ; confiance excessive, puisqu'ils se trouvent aujourd'hui détenteurs de sommes considérables en marks « gelés », les frais de transport espagnols représentant environ 500 marks par wagon. Ils ont bien tenté de réinvestir cet argent dans l'achat de marchandises allemandes, mais, lors du paiement, se sont vus opposer également un refus de la Banque d'Empire Si certains semblent décidés à tenir encore, avec l'espoir assez aléatoire de « dégeler » un jour d'importants avoirs, les maisons secondaires se déclarent sur le point d'interrompre leurs opérations. En fait, cet abandon n'aura pas de sévères conséquences et n'apportera aucun avantage à la concurrence parce que la récolte espagnole de Villanueva touche à sa fin et qu'elle ne permettra plus de fortes expéditions.

Comme déjà indiqué plus haut, le raisin italien n'a pu tenir contre le raisin espagnol. Le produit a été cependant parfois de belle qualité, comme certains lots de « Colombano » parvenus récemment ; mais soit engoûment excessif pour l'espagnol, soit indifférence pour un produit expédié d'un pays qui vient de soutenir assez mal la cause allemande dans les négociations internationales, le raisin italien ne trouve plus que difficilement preneur dans la région rhénane.

L'heure pour les expéditions de gros-vert français semble dès lors venue. Jusqu'à présent, les envois ont porté sur l'espèce « Aramon », c'est-à-dire sur un raisin de qualité fort ordinaire qui est davantage un raisin de cuve que de table. Il a été écoulé à peu près convenablement parce qu'il était le seul noir sur le marché, coûtait bon marché au départ et parvenait en quantités limitées. Mais, pour des opérations plus larges, nos expéditeurs se risqueront-ils à s'intéresser à nouveau sérieusement au marché allemand ?

On affirme que les Compagnies françaises de Chemins de fer seraient disposées à abaisser sensiblement les tarifs au cas où la demande leur serait présentée dans des conditions et formes « compatibles avec leur

dignité ». Si cette information est exacte, la demande devrait être présentée sans retard, en insistant pour la procédure d'urgence.

Mais reste l'épineuse question du « transfert des sommes dues ». On sait que le 24 septembre est entré en vigueur un nouveau régime. Seuls les importateurs allemands titulaires de « certificats de devises », ont désormais la possibilité de payer rapidement les marchandises achetées à l'étranger. En principe, ces certificats de devises ne seront attribués qu'aux maisons ayant obtenu jusqu'à présent des autorisations générales ou des autorisations spéciales de transfert. Il est, par suite, capital de ne faire des expéditions qu'aux heureux bénéficiaires de ces certificats et de les inviter aimablement à administrer la preuve qu'ils détiennent bien ces précieux papiers.

En ce qui concerne le fonctionnement pratique de la réglementation, aucune précision ne peut être donnée aujourd'hui. Ni les intéressés, qui ont cependant déjà présenté des demandes, ni les autorités locales, qui attendent les instructions de l'Office de Contrôle compétent (Ueberwachungsstelle fur Gartenbauezeugnisse, Gertranke und sonstige Lebensmittel, 72, Wilhelmstrasse, Berlin W-8), ne sont en mesure de fournir des renseignements. La mise en mouvement du système est cependant imminente et les nouvelles modalités de transfert semblent présenter plus de garanties de paiement que les précédentes.

En octobre, des ventes sérieuses de gros-vert doré, même si sa couleur est bien pâle comparée à celle du jaune éclatant du raisin espagnol, paraissent dès lors possibles. Elles ne produiront vraisemblablement pas de gros profits, mais si, servant d'exutoire à des offres trop abondantes, elles permettent un maintien de cours raisonnables, l'opération mérite d'être sérieusement envisagée et tentée. Mais il est indispensable que la décision soit prompte, l'organisation rapidement mise sur pied et la liaison avec le marché rhénan constante.

GERDOLLE,
Agent commercial à Cologne.

LA FAILLITE DES BOUILLIES CUPRIQUES[1]

Pourquoi avoir peur de mots que beaucoup pensent sans oser les écrire? Le viticulteur n'a pas davantage confiance dans les bouillies cupriques que le malade n'attend sa guérison d'un remède, dont il sait qu'il ne guérit qu'accidentellement.

On aura beau écrire et disserter sur ce sujet, émettre tour à tour des hypothèses plus attrayantes les unes que les autres, les faits sont là : en année de forte invasion de mildiou, malgré 10, 12 et parfois 20 sulfatages la récolte est diminuée de 30, 40 et même 50 pour cent.

Que ceux qui eurent la bonne fortune de réussir (sans trop savoir pourquoi, malgré qu'ils s'en expliquent), ne jettent pas la pierre à ceux qui furent éprouvés : Cras Tibi... et si en toutes choses, il faut considérer la fin, en viticulture, pour reprendre le mot de M. Ravaz, il faut laisser parler la vigne ; or l'on ne saurait nier qu'en année de mildiou la vigne parle d'une façon malheureusement éloquente !

---

(1) Titre un peu excessif. Il y a du reste dans cet article quelques affirmations qui auraient gagné à s'appuyer sur des résultats expérimentaux. (N. D. R.)

On a tout essayé : bouillies basiques, bouillies neutres, bouillies acides, bouillies mouillantes et bouillies adhérentes : lorsque le succès ne vient pas, parce que l'invasion a été vraiment trop profonde, on parle d'opportunité des traitements, comme si le viticulteur pouvait admettre que les bouillies soient efficaces, lorsque le sort de sa récolte est à la merci d'une question d'heures et qu'il en est réduit à constater son impuissance devant des vignes recouvertes de cuivre, littéralement « barbouillées de bleu » et dont la récolte disparaît au rythme même des sulfatages.

Si l'on doit resulfater une vigne, qui cinq jours auparavant a été recouverte de bouillie, c'est qu'indubitablement cette bouillie, dont 80 o/o environ persiste encore sur les feuilles, est devenue totalement inefficace. A quoi peut donc servir tout ce cuivre mis en œuvre, si une aussi faible partie en est seule efficace.

Poser le problème, c'est déjà un peu le résoudre : l'inefficacité partielle des bouillies cupriques est un fait : la seule partie vraiment active en est constituée uniquement par la partie soluble :

« Les composés cupriques doivent nécessairement se dissoudre pour être toxiques ». (Ribereau-Gayon).

« L'efficacité d'une bouillie dépend, au premier chef, de la solubilité de ses « dépôts ». (Branas et Dulac).

« C'est bien sur le sulfate de cuivre (soluble) et non sur les sels basiques « que nous fondons les plus grandes espérances ». (Dubaquié).

Tous ceux qui ont été mêlés de près à l'étude des moyens de défense contre le mildiou sont unanimement d'accord pour admettre sans conteste possible que *seul le cuivre soluble est toxique pour la zoospore.*

Tout le problème de la défense des vignobles est là.

On sait, il est irréfutablement prouvé que le cuivre n'agit qu'à l'état soluble, et l'on n'en continue pas moins à sulfater avec des bouillies à efficacité restreinte. Bordelaises ou bourguignonnes, les bouillies cupriques ordinaires apportent, en effet, peu de cuivre soluble et ce peu qu'elles apportent est rapidement lavé ou insolubilisé, d'où la nécessité de sulfater à intervalles excessivement rapprochés.

Pour réduire cette trop grande disproportion entre la quantité de cuivre répandue et la quantité vraiement efficace on a cru qu'il suffisait d'augmenter la quantité de cuivre soluble (dans la mesure où la résistance du végétal à la brûlure le permettrait).

C'est ainsi que sont revenues en vedette de vieilles formules périmées, telles que la bouillie cupro-ammoniacale (au sulfate d'ammoniaque), la bouillie cupro-tartrique ou les bouillies acides tout court : comme s'il suffisait d'apporter à la feuille une solution de sulfate de cuivre pour en attendre une protection durable. La moindre pluie se charge de laver la feuille et de lui enlever par entraînement son agent actif de protection : le mildiou a dès lors le champ libre, à moins qu'un sulfatage « providentiel » ne soit effectué juste après la dernière goutte d'eau et instantanément sur tout le vignoble.

Quant à espérer qu'un adhésif ajouté aux bouillies puisse mieux fixer le cuivre soluble : il n'est pas possible de discuter sérieusement cette hypothèse ; ou le cuivre est soluble et il est lavé, ou il reste fixé sur la feuille et ne parlons plus de sa toxicité !

Est-ce à croire que le problème de la lutte contre le mildiou relève du domaine de l'impossible ? Il y a plus de 20 ans que M. Ravaz, dans son

Traité général de Viticulture, l'a posé sur ses véritables bases et a, le premier, ouvert la voie à suivre, lorsqu'il écrivait :

« Il faut que les substances toxiques soient solubles dans l'eau, on en « sait la raison : mais il faut aussi qu'elles soient peu solubles pour qu'elles « ne soient pas entraînés par les eaux et qu'elles persistent, non pas indé- « finiment (nous ne sommes pas si exigeants), mais longtemps sur la sur- « face à protéger, afin de constituer une réserve toujours prête à agir, et il « faut aussi pour les mêmes raisons qu'elles soient adhérentes ».

Il y a plus de 20 ans de celà et depuis plus de 20 ans, on n'a pu mieux faire que s'efforcer d'améliorer les propriétés physiques ou physico-chimiques des bouillies sans rien changer à leur constitution chimique propre, qui seule peut régler leur efficacité.

Mais si pendant 20 ans on a laissé entre les mains du viticulteur désemparé, sa même vieille formule de bouillie cuprique, arme si peu meurtrière, si irrégulièrement efficace et par là même si inconstante dans ses effets, il semble enfin permis aujourd'hui d'envisager l'avenir avec plus de confiance.

Dans un pli cacheté, ouvert à la séance du 13 juin de l'Académie d'Agriculture, M. Dulac a signalé les remarquables propriétés chimiques d'un composé qui répond en tous points aux conditions d'efficacité qu'il y a 20 ans M. Ravaz avait posées.

Dans une récente publication, MM. Branas et Dulac ont apporté à l'appui de communications antérieures à l'Académie d'agriculture, les résultats décisifs obtenus dans des essais effectués à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, avec du sulfure de cuivre catalysé aux sels de vanadium.

Il s'agit en l'espèce d'un produit qui, au contact de l'air humide se transforme progressivement et de façon continue en sulfate de cuivre soluble et par conséquent toxique.

Insoluble et très adhérent ce sulfure catalysé se fixe remarquablement sur les feuilles sans être lavé par les pluies. Il suffit que l'air devienne humide (soit par suite d'une pluie, d'un brouillard ou d'une rosée), pour qu'aussitôt ce sulfure s'oxyde et se transforme en sulfate de cuivre : mais dès que l'atmosphère redevient sèche le dépôt de sulfure ne s'oxyde plus et constitue de ce fait une réserve active de cuivre solubilisable, qui interviendra à la première humidité.

Ces travaux viennent éclairer d'un jour nouveau le problème de la défense du vignoble contre le mildiou.

Il fallait effectivement trouver un produit qui soit à la fois insoluble et adhérent pour n'être pas entraîné et lavé par les pluies, et à la fois *non pas soluble, mais solubilisable* de façon continue et non pas immédiate pour fournir régulièrement des solutions toxiques au fur et à mesure des lavages météoriques. Alors que dans les bouillies cupriques, sur tant de cuivre utilisé, une très faible partie est seule toxique, avec le sulfure de cuivre catalysé, c'est la totalité du cuivre qui passe de l'état insoluble à l'état soluble, insensiblement lorsque l'humidité intervient (c'est-à-dire lorsque les conditions de développement du mildiou sont optima), avec un arrêt lorsque l'atmosphère se dessèche et constitution d'une réserve latente de toxique qui se libérera dès qu'une nouvelle humidité rentrera en jeu.

Pour en arriver là, il fallait de toute évidence chercher la solution du problème ailleurs que dans les chemins battus de la solubilité propre des pré-

cipités cupriques, en s'adressant à la solubilisation, sous l'influence d'un facteur naturel : en l'occurence l'oxygène de l'air.

Là où il fallait compter hier avec l'opportunité des traitements et jouer d'une récolte au hasard d'une pluie ou d'un sulfatage tardif, il est possible d'écrire aujourd'hui que le viticulteur possède un moyen de lutte efficace qui lui permettra d'envisager l'avenir avec plus d'assurance.

R. Rouayroux,
Ingénieur chimiste, licencié ès sciences,
ex-préparateur au Collège de France.

FÊTES DU RAISIN ET PROPAGANDE VINICOLE EN ITALIE (1)

La louable initiative de glorifier avec le fruit de l'Ampélidée *les 500 millions* de journées de travail employées annuellement à la viticulture italienne a obtenu, comme toute autre initiative du Duce, un brillant succès et a retenu l'attention de tous.

Le peuple italien a pu pendant la « Festa dell'« Uva » déguster à bon marché la grappe savoureuse et nourrissante et apprécier davantage les heureux effets de ce fruit exquis que notre terre et notre soleil rendent supérieurement bon.

En vertu de la propagande faite pour accroître la consommation du raisin, l'Italie se classe parmi les pays ayant le plus fort pourcentage de consommation et nous pouvons en être très satisfaits.

En France la consommation est de 1 k. 9 par habitant, en Allemagne 2 k., en Autriche 2 k. 4, en Hongrie 2 k. 7, au Canada 3 k., en Turquie 3 k. 2, en Grande Bretagne 3 k. 6, aux Pays-Bas 3 k. 8, en Argentine 5 k. 2, en Grèce 6 k. 9, en Australie 7 k. 6, au Portugal 8 k. 9, en Espagne 9 k. 5, en Italie 10 k. 5, aux Etats-Unis 14 k. 5, en Bulgarie 20 k.

Ces données comparatives présentent toute garantie car elles ont été fournies par M. Douarche, Directeur de l'Office International du Vin. Elles démontrent éloquemment la bonne position atteinte par l'Italie, position qui laisse escompter la possibitité de doubler la consommation actuelle du raisin. C'est vers cette augmentation ultérieure de la consommation que doit tendre la propagande italienne à laquelle les médecins, les savants, le clergé peuvent collaborer avec efficacité. Ainsi la cure de raisin et la consommation familiale peuvent se diffuser et s'étendre de plus en plus.

Tandis que j'écris cette note on voit s'organiser et se développer dans toutes le communes épargnées par la grêle et le mildiou les fêtes du raisin; les chants retentiront dans les fêtes des paroisses et pendant le travail des vendanges, chants traditionnels de bonne augure et propices au succès.

***

Les écarts de consommation de raisin entre les divers peuples, qui vont de 1 k 9 à 20 k. par tête d'habitant, doivent avoir une raison. Pour la France, le raisin n'est pas un aliment courant ; pour les pays anglo-saxons, gros consommateurs de viande, le raisin est sans doute indispensable à l'élimi-

(1) Du Cultivatore, de M. le Professeur Tito Poggi.

nation des toxines résultant d'une alimentation carnée ; mais au Portugal et en Bulgarie, quelle est la justification de cette consommation remarquable de raisin ? nous posons la question qu'il serait très intéressant de résoudre. Ceux de nos médecins qui connaissent l'alimentation des divers pays cités pourraient sans doute lui donner une réponse.

J. Baudin.

CHAUFFAGE DES COUCHES POUR CHASSIS
A L'ÉLECTRICITÉ

Pour obtenir avant saison des légumes et des fruits, plusieurs moyens sont employés tels que : abris, cloches, châssis, thermosiphon, on peut y ajouter aujourd'hui l'électricité.

Pour avancer la germination de ses semis sous-châssis, un maraîcher de Cavaillon, M. Valesian, s'est, en effet, servi cette année de l'électricité pour chauffer une partie de ses couches. L'essai a été fait sur 25 mètres de longueur de châssis, et voici le dispositif adopté pour arriver à ce résultat (fig. 1).

Au bas de la couche se trouve la terre, au-dessus une couche de mâchefer de 20 centimètres, puis dessus, une couche de sable de 5 centimètres ou repose un circuit de six fils à égal écartement, on les recouvre par une couche de sable de 5 centimètres d'épaisseur et par-dessus on met un treillis

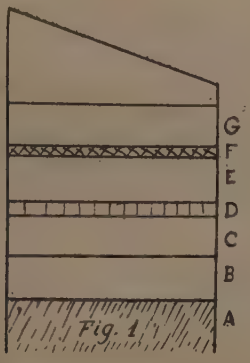

Fig. 1.

A. — Terre.
B. — Machefer 20 c.
C. — Sable 5 c.
D. — Fils.
E. — Treillis.
G. — Terreau 10 c.

métallique qu'on recouvre d'une couche de terre de 10 centimètres d'épaisseur. Le tout est recouvert par les châssis.

On utilise ici pour chauffer un courant de 220 qu'on ne fait fonctionner que la nuit, de manière à maintenir une température sous les châssis entre 20 et 25 degrés.

Pour régler cette température un dispositif automatique coupe le courant lorsqu'il y a excès de chaleur, et le remet lorsque cette température descend au-dessous de 20 degrés. Ces déclanchements sont commandés par un thermique.

Le semis de graines de melon a eu lieu le 23 décembre, la levée a eu lieu le 30 décembre, soit 7 jours après. Le repiquage a été fait le 24 janvier.

Avec ce système de chauffage à l'électricité on régularise et on maintient la température que l'on désire sous les châssis, ce qui est à considérer pour le développement normal des plantes, on avance leur repiquage sous-châssis, et, de ce fait, l'époque de la récolte.

Voilà un exemple de ce que l'on peut obtenir à la ferme avec l'électricité.

Mais il en est d'autres qui doivent être mis en évidence pour démontrer l'utilité de l'électrification des campagnes.

C'est ce que le Comité de la Foire de Printemps d'Avignon a fait cette année, du 28 avril au 6 mai avec la collaboration de M. Cancel, inspecteur du Service agricole de la Compagnie P.-L.-M. et des deux Sociétés d'électricité d'Avignon.

Des essais ont été faits de machines agricoles mues à l'électricité : charrues, pulvérisateurs, hache-paille, batteuse, etc. Un modèle de ferme a été installé avec toutes ses dépendances, ou des démonstrations ont été faites avec l'électricité : cuisine, utilisation des fruits, fabrication des confitures, etc. Emploi de l'électricité pour le chauffage des serres et des cultures sous-châssis. Il n'y a donc pas que l'éclairage de la ferme qui doit être envisagé, mais bien d'autres emplois d'une très grande utilité.

Ed. ZACHAREWICZ,
Directeur honoraire des Services agicoles
de Vaucluse.

PARTIE OFFICIELLE

Instructions pour l'application du décret du 18 juillet en Algérie

En ce qui concerne l'exécution des marchés passés par des viticulteurs et les commerçants algériens, ceux qui auront intérêt à invoquer les dispositions des décrets suspendus pour la réalisation d'un marché antérieur au 23 septembre dernier devront avant le 10 octobre courant, déclarer en fournissant toutes justifications nécessaires au service des Contributions Diverses qui consignera cette déclaration sur un portatif spécial, l'existence de ce marché, sa date, les noms et domicile des personnes en cause, la quantité de vin devant être expédiée.

La réalisation du dit marché, c'est-à-dire l'expédition du vin au destinataire devra être opérée avant le premier novembre prochain.

Sur les titres de mouvements destinés à accompagner le vin jusqu'aux ports de la Métropole, la mention suivante sera apposée : « Exécution du marché passé avant le 23 septembre 1934. » Cette mention sera également inscrite sur les fûts qui devront aussi porter les mentions indispensables permettant d'identifier facilement la marchandise à laquelle se rapportent les indications de la pièce de régie.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

La défense viticole. — Le XIII[e] Congrès de la Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest, réuni à St-Pourçain-sur-Sioule les 22 et 23 septembre 1934,

Adjure le Gouvernement de mettre en œuvre tous les moyens dont il dispose pour parer aux dangers de la surproduction, savoir :

1° Blocage des excédents de la récolte. — La C. G. V. C. O. considère que le superblocage doit pénaliser, au maximum, tous ceux qui, en connaissance de cause, ont aggravé la situation en procédant depuis 1928 à des plantations excessives ;

2° Distillation obligatoire des excédents. — L'écoulement des quantités d'alcool de vin ainsi obtenues doit être assuré dans des conditions satisfaisantes, et le marché des alcools à la Bourse de commerce doit être fermé en attendant son complet assainissement ;

3° Répression rigoureuse des fraudes sur les alcools et sur les vins ;

4° Modifications des décrets visant la composition minimum légale des vins algériens ;

A défaut du contingentement quantitatif des vins de l'Algérie, il importe d'orienter les trois départements de l'Afrique du Nord vers la production de vins de haut degré, que la viticulture algérienne peut obtenir grâce à la concentration des moûts ;

5° Développement de la propagande pour accroître la consommation du vin ;

6° Réduction des tarifs de transport.

BIBLIOGRAPHIE

La production et le commerce des raisins de table, par Roger Chaminade, ingénieur-agronome, Secrétaire de rédaction du « Moniteur Vinicole ». — Un volume in-16 (12,5 × 18) de 244 pages avec 23 figures. Cartonné 16 fr. — Ajouter pour frais d'envoi : France, 10 o/o. — Etranger 15 o/o. J. B. Baillière et fils, éditeurs, 19, rue Hautefeuille, Paris (6e).

Au point de vue économique, le raisin de table joue en France un rôle de premier plan. Il suffit de préciser à cet égard que la valeur de la récolte annuelle s'établit entre 200 et 300 millions de francs et qu'elle peut dépasser ce dernier chiffre. Ce qui est peut-être plus intéressant, c'est qu'il a rendu la prospérité à des région qui semblaient vouées à la stérilité et à l'abandon. Il est frappant, à ce sujet, de citer l'exemple d'un grand nombre de communes du Vaucluse, des Bouches-du-Rhône, du Tarn-et-Garonne où la culture du raisin de table a apporté l'aisance et en bien des cas, la richesse.

La production qui varie d'une année à l'autre, entre un million et demi de quintaux fait vivre une population viticole abondante. Elle est d'autre part la raison d'être d'un grand nombre de maison de commission et d'expédition et donne lieu à un commerce important qui la répartit sur tous les marchés de consommation de l'intérieur et en exporte une bonne part.

De même, dans notre pays, il semble que de sérieux efforts devraient être tentés pour améliorer les débouchés actuels et en créer de nouveaux. S'il existe certaines denrées pour lesquelles la limite de la consommation paraît atteinte, il est loin d'en être ainsi pour le raisin de table, puisqu'elle s'établit par tête d'habitant entre 2 et 3 kilogrammes par an.

On voit donc les immenses possibilités qui se présentent pour un travail de prospection et de propagande intelligemment organisé. De très louables initiatives se sont fait jour récemment dans le but d'intensifier la consommation du raisin de table dans toute la France. Il convient de les encourager, car elles sont de nature à épargner les crises de mévente à l'une des branches les plus intéressantes de notre production viticole, et à lui assurer de nouveaux débouchés pour l'avenir.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Il ne se fait toujours que peu d'affaires de gros à gros dans les Entrepôts parisiens. Les vins nouveaux, qui ont pu déjà y être reçus, ayant eu leur application immédiate, car ils étaient adressés à des acheteurs, qui en avaient besoin, n'ont pas donné lieu à des reventes. Il y a encore peu d'arrivages de vins nouveaux d'Algérie à Rouen, où à quai, on paierait de 11°5 à 11°8 110 francs l'hecto.

LANGUEDOC. — Marchés sans affaires.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 1er octob. 1934	Cours du 8 octob. 1934
8°.....	Aramon de plaine	Rouges 1934	Vins sous-marc
8 à 9°.....	8°5 à 9°5, 78 à 90 fr.	6 à 6 fr. 75 le degré	de 5,50 à 6 fr. le deg.
9 à 10°.....	Montagne, 9°5 à 10°5		Rouge logé
11°.....	95 à 105 fr.		de 6,50 à 6,75 le deg.
11 à 12°.....	Costière, 10°5 à 11°		
Rosé, paillet, gris.	110 à 120 fr. ; de 11°5		
Blanc bourret.....	à 12°, 135 à 150 fr.		
	Rosé, 90 à 110 fr.		

Nimes. — Marché calme, sans transactions et qui accuse un léger recul sur les prix qui se pratiquaient la semaine dernière.

En retiraison immédiate le cours de 6 fr. 50 a été abandonné et ramené à 6 fr. et même 5 fr. 50 le degré.

Malgré cette baisse le commerce de l'intérieur n'est pas acheteur et vise encore plus bas.

Influencé sans doute par les prix invraisemblables qui sont acceptés par la propriété, dans les régions viticoles où les excédents sont nombreux (Touraine), propose actuellement aux viticulteurs méridionaux les prix de 4 fr. 50 à 5 fr. le degré.

Ces prix sont refusés par les détenteurs.

Alès. — Cours du 5 octobre 1934. — Section des vins et spiritueux. — Vin 1933 : pas d'affaires : vin 1934 sous marc, 5,75 à 6 francs ; logés : pas d'affaires.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 2 octob. 1934	Cours du 9 octob. 1934
8°.....	Vins rouges	Vins rouges	Vins rouges
9°.....	récolte 1933, 8 à 9,50	sous-marc, 6,25 à 6,75	enlèvement immédiat
10°.....	enlèvement immédiat		5,75 à 6 fr. 25
11°.....	10 fr. logé		logés, 6 fr. 50
Rosé.....	Blanc, 10 fr. le degré		Rosé et blanc
Blanc de blanc			pas d'affaire signalés

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 3 octobre 1934.

Vin de pays, rouge nouveau, : 6,25 à 7 fr. le degré ; rouge vieux : pas d'affaires ; rosé et blanc : pas d'affaires ; Algérie nouveau : 7 à 8 fr. 50 ; Algérie vieux : 8 à 10 fr. 50. Nu quai Sète.

Lunel. — La semaine a été calme et les affaires traitées peu nombreuses.

Les vins rosés sont les plus recherchés et ont donné lieu à un certain nombre de transactions d'un volume restreint.

En vins rouges on ne signale guère que des affaires à enlever, traitées aux environs de 6 fr. le degré, quelquefois même au-dessous de ce prix.

La propriété pense défendre mieux les vins logés et conserve l'espoir de voir les acheteurs venir bientôt plus nombreux.

Cote officielle du 4 octobre 1934. — Récolte 1933 : Rouge 8°5 à 10° : 65 à 75 fr. — Récolte 1934 : Blanc et rosé : 7 fr. le degré : Rouge enlèvement immédiat : 5,50 à 6,50.

Béziers. — *Chambre de Commerce de Béziers St-Pons..* — **Marché de Béziers.** — Cote officielle des vins.

	Cours 1933	28 sept. 1934	5 octob. 1934
Rouges	—	Vins rouges	Vins rouges
Plaine 7 à 8°.....	Récolte 1933, plaine	récolte 1934	de 6 à 7 fr. le deg.
Coteaux 9°5 à 11°5...	80 à 90 fr.	de 6,25 à 7 fr. le deg.	enlèvement immédiat
Ht-coteaux 8°5 à 10°.	Coteaux 95 à 105 fr.	logés, 6,75 à 7 fr.	rosé, 7 fr. le degré
Rosés	Hts-coteaux 110 à 115		
Courants 8 à 9°.....	Rosé 90 à 110 fr.		
Supérieurs 9 à 10°..	l'hecto		
Blancs			
Courants 10 à 11°...	»		
Supérieurs 10° à 11°5	»		

Le marché de Béziers, vendredi, n'a apporté aucun changement à la situation,

La séance ne manquait pas d'animation. Les vendanges étant terminées les propriétaires viennent aux renseignements.

Mais, malheureusement, il ne s'est fait qu'un chiffre d'affaires tout à fait insignifiant.

Béziers. — Les régions à grosses récoltes livrent maintenant leurs non logés et elles les vendent quelquefois à des prix infimes : 4 fr. 50 à 5 francs.

La campagne des non logés ou des vins à liquider pour des raisons diverses, est terminée et rien ne se fait ou à peu près entre 6 et 7 francs le degré, prix pratiqués pour de rares affaires.

Il serait exagéré de dire que la propriété méridionale assiste impassible à cette situation ; mais il faut reconnaître cependant que dans cette période angoissante elle conserve un bon moral par ce qu'elle espère que le plus mauvais moment à passer est le début de la campagne.

Elle pense qu'une fois débarrassé des excédents des autres régions, le marché des vins deviendra plus stable et que les acheteurs reviendront plus nombreux dans le Midi.

— Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Capestang : 330 hl. 9°4 60 francs.
Près Capestang : 230 hl. 8°5 54 francs.

Pézenas.— Cours des vins du 6 octobre 1934 :

Vins rouges, de 6 à 7 fr. le degré ; rosé et blanc, pas d'affaires, l'hectolitre nu.

Olonzac. — Vins rouges, récolte 1934, 6,50 à 7 fr. le degré avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne.— Chambre de Commerce.— Cote officielle des vins du 6 octobre 1934 : récolte 1934 : 6 à 7 fr. le degré.

Narbonne. — La propriété se montre résistante pour les caves logées, mais les prix pour les retiraisons immédiates sont plutôt faiblement tenus.

On a acheté encore ces jours-ci entre 6 francs et 6 fr. 50 le degré et même à ces prix, le commerce ne montre aucun enthousiasme.

On signale une cave de 3.000 hl. logée juin et une de 5.000 hl. logée juillet à 7 francs le degré.

En retiraison immédiate, on cite :

1.000 hl. 8°5 à 6 francs le degré.
600 hl. Corbières 10°6 à 67 francs l'hectolitre.
500 hl. 10°8 à 74 francs l'hectolitre.

ainsi que quelques petits lots traités de 6 francs à 6 fr. 50 le degré.

Cote officielle du 4 octobre 1934. — 6 à 7 francs le degré.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Minervois et Corbières nouveau : 6,50 à 7 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan** (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1933	Cours du 29 sept. 1934	Cours du 6 octob. 1934
8°.....	7° à 8°, 7 à 8 fr. 25	Récolte 1934, 6 à 7 fr.	Récolte 1934, 6 à 6,75
9°.....	8° à 9°, 9,55 à 11 fr.	suivant délai	suivant délai
10°.....	9° à 10°, 11 à 13,50	de retiraison	de retiraison
11°.....	le degré		
12 à 13°.....			
15°			

Perpignan. — *Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Orientales.* — Vins. — Continuation de la période d'incertitude en attendant la réunion de la Commission consultative de la viticulture et les décisions du Gouvernement.

Après la période active de septembre qui fût surtout alimentée par les excédents primeurs du Roussillon, c'est le calme presque absolu.

En ce moment ce sont les excédents des autres régions plus voisines des places de consommation qui attirent la clientèle.

On peut encore acheter sur la base de 6 fr. le degré chez quelques vendeurs retardataires, mais il ne faut pas parler de prix inférieurs.

Les vendanges sont terminées. Les caves coopératives se sont ingéniées pour loger à plein l'abondante récolte de cette année et l'on attendra les offres des acheteurs. Le cours de 7 fr. le degré serait favorablement accueilli. Au-dessous de ce prix on ne pourrait tabler que sur de petits lots.

BOUCHES-DU-RHONE.— **Marseille.** — Cours officiel des vins.— Marché du 3 octobre. — Région : rouge, 8°5 à 11°, 1934, 6,75 à 8 fr. 50 l'hecto-degré ; rosés et blancs, 6,25 à 7 fr. 50 l'hecto-degré.

Algérie rouges, rosés et blancs : 11 à 12° 1934, 7,50 à 9 fr. Pris quai Marseille, par 25 fûts minimum frais en sus.

ALGÉRIE. — **Oran.** — Du 8 octobre 1934 :

Par télégramme. Ralentissement d'achats même sur excédents. Cours de quatre francs cinquante à cinq francs. Tendance faible.

Vin rouge 1933 : premier choix, le degré 5 fr. 50 ; qualité courante, le degré : 5,25 ; deuxième et troisième choix, le degré : 5 à 4 fr. 25.
Rosé et blanc : incotés.

Récolte 1934 : vins rosé et rouge, non logés, 5,25 à 4 fr. 75 le degré. Nu à la propriété.

MARCHÉ AUX RAISINS

Paris. — Halles Centrales. — Raisins Midi blanc, les 100 kg. 140-250; Midi noir, 100 kg 160-250; Midi œillade, 100 kg. 220-260; Midi muscat, 280-350; chasselas Moissac avec sarment, 200-350; d'Espagne muscat, le kg., 4-5 francs.

Pujaut. — Marché du 8 octobre : 50.000 kilos de raisins ; admirables, de 45 à 55 ; gros-vert, de 30 à 40.

Boulbon. — Marché du 6 octobre : 72.000 kilos : chasselas dorés extra, 60 à 75 ; chasselas ordinaires, 40 à 50 ; Valenzis et gros-verts, 30 à 45 ; malagas, 70 à 80 ; aramons, 35 à 45.

Marché très calme ; peu de demandes ; nouvel effondrement des cours.

Clermont-l'Hérault. — Marché du 8 octobre 1934. — Quantités vendues : 17.000 kilos ; prix : 105 à 125 francs les 100 kilos.

Gignac. — 15.000 kilos servants vendus de 110 à 125 fr. Grosse demande.

ALCOOLS

Béziers. — Alcools : trois-six de vin, 86°, 250 à 260 fr. ; trois-six de marc, 86° »»» à »»» fr.; eau-de-vie de marc, 52 degrés, »»» fr. ; trois-six vin diffusion, 86°-90°, 235 à 240. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, frais en sus.

Nimes. — Troix-six bon goût 100 degrés, 230 à 235 fr. ; trois-six marc 225 à 230 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 215 à 225 fr.

Narbonne. — Alcools : 3/6 de vin 86°, »»» à »»» fr. ; 3/6 de marc et eau-de-vie de marc 52°, 220 à 230 fr. ; 3/6 piquette, de »»» à »»» francs.

Bourse de Commerce de Paris. — Octobre 320 ; novembre 322,50 ; 3 de novembre 322,50 ; décembre 325 ; 3 de décembre 327,50 ; 3 de janvier 332,50 ; 3 de février 337,50 ; 3 de mars 340. Tendance faible, circulation 24 filières.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 9 octobre 1934.

	Octobre	Novembre	Mars
Blé.....	111 V.	112 V.	116 V.
Seigle.....	....	....	....
Avoine noire.	....	....	....
Avoine.....	54,25-54,50 P.	55-55,25 P.	59,25-59 P.

TARTRES

Marché de Béziers du 5 octobre 1934.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	2 fr. 35 à 2 fr. 40 le deg. casser.
Lies sèches 15 à 18 o/o acide tartrique	sans marchandise
— — 20 à 22 o/o —	idem.
— — au-dessus 50.....	idem.
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique.....	3 fr. 30 à 3 fr. 40 le degré A. T.

ogé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait. 80 francs de moins aux 100 k. environ.

Marché tendance toujours languissante ; cotations des acheteurs étrangers encore plus basses.

Montpellier. — Imprimerie Charles Déhan

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 30 septembre au samedi 5 octobre 1934

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mil.	mil.
Angers						
Dimanche..	«	»	25 4	11.4	»	10.0
Lundi.....	21.2	13.0	21.2	16 4	trac.	0.6
Mardi.....	20.0	12.8	22.3	16.0	»	5.7
Mercredi...	25 0	15.2	19 0	14.8	»	6.6
Jeudi.....	22.8	16.2	18.2	11.8	trac.	0.6
Vendredi...	27.0	16 2	19.2	10 0	»	0.6
Samedi.....	24.0	15.8	19.6	11.3	»	16.4
Total ...					0.3	39.9
Angoulême						
Dimanche...	»	»	27.6	12.0	»	»
Lundi.....	21.6	13.9	25.3	15.7	trac.	trac.
Mardi.....	22 6	14.9	20.7	15.7	4.8	11.0
Mercredi....	27.0	13.4	20.0	16.0	»	4.4
Jeudi.....	26.2	15.2	16.3	10.7	»	1.5
Vendredi...	26 2	16.5	18.8	8.5	«	trac.
Samedi.....	26.6	16.2	20.0	9.2	5.0	9.3
Total...					9.8	26.2
Clermont-Ferrand						
Dimanche..	»	»	21.8	14.2	»	»
Lundi.....	22.8	12.8	27.9	15.4	»	»
Mardi.....	21.3	14 0	26.6	14.2	»	1.4
Mercredi....	27.5	10.0	25.6	12.9	»	11.0
Jeudi.....	27.8	13.0	26.0	14.2	»	3.5
Vendredi...	26.8	13.1	25.5	12.7	»	0.4
Samedi.....	26.6	12.2	23.0	16.4	»	»
Total....					»	16.4
Bordeaux						
Dimanche..	»	15.8	24.6	16.0	«	«
Lundi.....	27.6	17.0	27.7	15.9	0.8	«
Mardi.....	24.4	13.0	29.1	18 2	0.6	1.6
Mercredi...	29.0	13.6	29.3	14.2	»	6.2
Jeudi.....	24.4	13.0	26.8	17.0	»	21.0
Vendredi...	27.6	17.0	27.2	15.8	»	1.8
Samedi.....	27.5	15.8	24.0	17.2	trac.	14.4
Total....					5.4	45.0
Toulouse						
Dimanche..	»	»	26.2	18.0	»	»
Lundi.....	24.1	14.8	27.5	17.8	»	»
Mardi.....	25.3	16.0	29.6	19.2	»	»
Mercredi...	28.2	12.0	27.9	16.0	»	45.7
Jeudi.....	27.7	15.6	26.6	17.0	»	5.5
Vendredi...	25.7	18.3	28.3	15.8	»	0.2
Samedi.....	27.2	17.7	25.3	17.0	»	2.0
Total....					»	53.4
Perpignan						
Dimanche...	»	»	28.2	19.9	«	2.2
Lundi.....	27.9	15.8	28.8	20.7	»	«
Mardi.....	27.8	18.4	28.3	18.9	»	»
Mercredi..	24.6	14.1	26.6	19.8	«	7.6
Jeudi.....	24.3	15.4	27.1	18.4	trac.	4 5
Vendredi...	24.4	16.6	30.4	17.6	«	trac.
Samedi.....	25.3	15.4	29.3	18.6	»	»
Total....					»	14.3

	TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1934		1933		1934	1933
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
Mourmelon						
	»	»	21.6	16.1	»	«
	17.2	7.0	22.0	18.3	»	2.7
	16.8	11.8	20.7	12.4	»	trac.
	22.8	10.6	17.8	11.5	»	4.6
	19.4	12.6	21.0	4 0	trac.	12.6
	25.6	10.6	24 0	14.5	»	trac.
	25.4	14.4	21.5	14.3	»	1.0
					»	20.3
Dijon						
	»	»	25.9	10.4	»	»
	21.4	12.8	15.1	15.1	3.6	0.2
	20.6	12.0	21.1	15.1	2.1	16.2
	23.0	10.0	20.9	12.9	»	0.2
	25.2	12.2	18.6	10.6	»	3.0
	25.3	12.8	10.2	10 2	»	17.6
	25.8	12.0	18.2	7.8	»	trac.
					5.7	37 2
Lyon						
	»	»	26.8	18.0	«	»
	26.4	11.1	27.2	14.7	«	«
	23.0	11.3	27.2	18.2	trac.	0.5
	27.0	9 2	24.9	17.2	»	0.3
	27.8	12.4	26.3	18.2	»	8.0
	28.0	12.4	20 9	17.5	»	11.2
	27.9	13.4	23.9	17.3	«	»
					»	20.4
Marseille						
	»	»	24.8	13.6	»	1.6
	25.7	12.4	28.9	19.0	»	»
	25.8	14.4	29.8	14.0	»	»
	25.6	13.2	21.0	14 4	»	trac.
	25.8	16.2	22.0	14.3	»	6.8
	25.1	13.3	20.0	10.5	»	»
	27.5	13.2	22 0	»	»	»
					»	8.4
Montpellier						
	26.2	16.5	22.0	12.9	»	4.3
	25 0	12.5	23.0	13.9	»	3.5
	25.0	16.9	20.3	16.3	32.2	231.0
	19.9	15.9	17.3	15.1	35.6	30.8
	25.2	15.1	22.4	9.9	0.9	40.7
	21.0	13.9	20.4	15.9	»	7.9
	21.4	11.5	21.6	16.5	»	15.3
					68.7	334.5
Alger						
	27.0	14.3	»	»	»	«
	27.1	14.8	«	»	«	«
	26.8	16.0	»	»	»	»
	28.9	17.0	«	»	»	»
	27.4	16.3	»	«	»	»
	30.7	16.8	»	»	0.2	»
	29.1	16.7	»	»	0.4	«
					0.3	«

Observations. — Automne. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.